



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO *** FILET DE POULET DE France A LA MOUTARDE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	CAROTTES RAPEES BIO *** TARTIFLETTE (LARDONS FUMES MAISON CHAPUIS) *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE DE LEGUMES *** CURRY DE LENTILLES CORAIL ET RIZ BIO AU LAIT DE COCO *** PAVE VAL DE SAONE *** SALADE d'AGRUMES	POTAGE MAISON *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** FRIPON *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** YAOURT AROME *** TARTE AU FLAN MAISON
Menu B	CHARCUTERIES ET CORNICHONS *** CROUTE AUX CHAMPIGNONS ET VIN DU JURA *** OSSAU IRATY *** TIRAMISU	SALADE DE POIS CHICHES THON TOMATES CORNICHONS *** FILET DE LIMANDE BEURRE BLANC A L'ORANGE *** TOMME BLANCHE *** BABA AU RHUM	SALADE AU COMTE *** CASSOULET GARNI *** CROTTIN DE CHAVIGNOL *** CHOU CRAQUELIN AU CITRON	TARTELETTE AU THON *** AIGUILLETES DE POULET SAUCE MONT D'OR *** CANTAL AOP *** BROWNIES	CAROTTES RAPEES AU SESAME *** SAUCISSON BRIOCHE SAUCE VIGNERONNE *** PAVE D'AFFINOIS *** COMPOTE MAISON
LEGUME A	PETITS POIS CHOUX VERTS	***	***	PATES BIO DE ME COQUILLETTE (70)	POEELE RUSTIQUE
LEGUME B	RIZ BIO	BRUNOISE DE LEGUMES	***	BROCOLIS	POMMES PERSILLEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CREPE AU FROMAGE *** ECHINE FUMEE DE LA MAISON CHAPUIS (25) *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON HVE	RILLETES DU MANS *** ESCALOPE DE DINDE A LA CREME *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHOUX ROUGES *** BLANQUETTE DE LA MER (POISSON MSC) *** PETIT SUISSE *** COMPOTE HVE	SALADE VERTE *** BŒUF BRAISE COMTOIS *** GOUDA *** MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE *** QUENELLE BECHAMEL *** CROC LAIT BIO *** FRUIT DE SAISON
Menu B	DUO DE CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON PANE *** PTIT BASQUE *** PARIS BREST	WRAP JAMBON ROQUETTE *** BOUILLABAISSA MAISON *** ST NECTAIRE *** CREME DESSERT PRALINE	SAUCISSON SEC *** BURGER BŒUF RACLETTE BACON ET POTATOES *** ST PAULIN *** PANNA COTTA FRUITS ROUGES	CREVETTES SAUCE COCKTAIL *** BOUDIN NOIR AUX POMMES *** TOMME DU JURA *** YAOURTS AUX FRUITS	RILLETES DE THON ET SALADE *** PENNES AU POULET PESTO TOMATE CONFITE *** EPOISSE AOP *** TARTELETTE AU CHOCOLAT
LEGUME A	CAROTTES A LA CREME	EPINARDS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS PERSILLES
LEGUME B	HARICOTS COCO PERSILLES	***	***	CHOUX FLEURS	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	TABOULE MAISON (SEMOULE BIO) *** BOULETTES DE BŒUF BIO DE France *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON HVE	CELERI REMOULADE FRAIS *** FILET DE POISSON MSC AU CURRY *** CHEVRE BUCHETTE *** POIRE AU CHOCOLAT	POTAGE *** EMINCES DE DINDE DE France AUX CHAMPIGNONS *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON BIO	ŒUF DUR MAYONNAISE *** LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE A LA DIJONNAISE *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS *** ROTI DE PORC IGP FC AU JUS *** VACHE QUI RIT BIO *** CLAFOUTIS MAISON
Menu B	SALADE VERTE *** CHOUROUTE GARNIE *** MUNSTER *** CREME CARAMEL	ŒUF DUR MAYONNAISE AU CURRY *** COTE DE PORC AU PARMESAN *** MORBIER *** YAOURT AUX FRUITS	JAMBON CRU ET CONDIMENTS *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA *** BRIE *** ILE FLOTTANTE	BETTERAVES ROUGES AU CHEVRE *** PARMENTIER DE CANARD *** BLEU DE BRESSE *** MUFFIN AU CHOCOLAT	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE *** AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTE *** TARTARE AUX NOIX *** TARTE AU CITRON MERINGUEE
LEGUME A	LEGUMES COUSCOUS	RIZ BIO	BROCOLIS POMMES VAPEUR	CAROTTES VICHY	HARICOTS BEURRE
LEGUME B	***	GRATIN DE COTES DE BETTES	BOULGOUR PILAF	***	PUREE DE PATATES DOUCES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** BRANDADE DE POISSON MSC *** ST MARCELLIN *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** ŒUF DUR EPINARDS BECHAMEL *** COMTE AOP *** SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RAPEES BIO *** JAMBON CUIT A L'ECHALOTE *** FROMAGE BLANC *** COMPOTE HVE	TERRINE DE LA MAISON CHAPUIS *** SAUTE DE CHAPON AUX MARRONS *** PAVE VAL DE SAONE SAPIN DE NOEL EN CHOCOLAT	SALADE VERTE *** CUBES DE POISSON MSC PANE AUX CEREALES *** CHAVROUX *** FRUIT DE SAISON BIO
Menu B	JAMBON BLANC *** STEAK HACHE AUX POIVRES *** PAVE D'AFFINOIS *** COOKIES	SALADE VERTE AUX NOIX *** LASAGNES BOLOGNAISE *** CARRE FRAIS *** YAOURT A LA GRECQUE	SALADE DE PDT AU JAMBON *** ESCALOPE VIENNOISE *** RONDELE *** PARIS BREST		CELERI REMOULADE *** ROSBEEF A L'ECHALOTE *** MAMIROLLE *** SALADE DE FRUITS FRAIS
LEGUME A	***	***	FLAGEOLETS	GRATIN DAUPHINOIS AUX LEGUMES	PUREE DE BUTTERNUTS
LEGUME B	POELEE RUSTIQUE	***	POMMES ROSTIS		HARICOTS VERTS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	POTAGE *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI *** CANTAL AOP *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** CHIPOLATAS GRILLEES (CHAPUIS SALAISONS) *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	FERIE	SALADE COLESLAW *** POT AU FEU (BŒUF COMTOIS) *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** YAOURT AROME *** TROPEZIENNE
Menu B	QUICHE LORRAINE *** BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE *** MORBIER *** DONUTS AU SUCRE	PATE EN CROUTE *** GRATIN DE FRUITS DE MER *** ST NECTAIRE *** TARTELETTE AU CHOCOLAT		SALADE DE PATES AU PESTO *** CORDON BLEU DE DINDE *** KIRI *** DANETTE A LA VANILLE	POIREAUX VINAIGRETTE *** SAUCISSE DE MORTEAU *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE D'ORANGES
LEGUME A	CHOUX FLEURS PATES BIO DE ME COQUILLETTE	PUREE DE PDT		***	HARICOTS VERTS
LEGUME B	SEMOULE BIO	EPINARDS BRANCHE		RATATOUILLE	POMMES RISSOLEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2024 AU 03 JANVIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CREPE A L'EMMENTAL *** SAUTE DE PORC IGP FC AUX OLIVES *** FROMAGE BLANC BIO *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE (CHAPUIS SALAISONS) *** PATES BOLOGNAISE BIO ET COURGETTES *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON BIO	FERIE	SALADE DE CHOUX ROUGES *** FILET DE POULET DE France A LA CREME *** RONDELE BIO *** BUCHE	SALADE VERTE *** TARTE BUTTERNUTS COMTE AOP MAISON *** YAOURT NATURE BIO *** SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE
Menu B	CROUTE AUX CHAMPIGNONS *** CUISSE DE POULET ROTI *** BLEU DE GEX AOP *** ECLAIR	CREVETTES MAYONNAISE *** ENDIVES AU JAMBON *** LIVAROT *** TARTELETTE AU CITRON		PAMPLEMOUSSE *** FILET DE SAUMON AU CITRON *** TOMME BLANCHE *** NID D'ABEILLE	WRAP JAMBON ROQUETTE *** BOULETTES DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE *** MONT D'OR *** CREME A LA PISTACHE
LEGUME A	RATATOUILLE	***		POELEE DE LEGUMES	***
LEGUME B	POMMES NOISETTES	***		RIZ BIO	NOUILLES CHINOISE